



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYU (AV HAYVANLARINDAN)

500 gr kemik (av hayvanlarından)
1 litre (5 su bardağı) su
1/2 su bardağı elma sirkesi
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 havuç (ayıklanıp dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
4 tane-karabiber
Baharat torbası:
8 sap maydanoz
1 kekik
1 defne yaprağı.

Bütün malzemeyi geniş bir tencereye koyunuz. (Su kemikleri tamamen örtmezse, biraz daha su katınız.) Tencereyi harlı ateşe oturtup kaynatınız. Altını kısıp 45 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip et suyunu süzgeçle süzünüz. Süzgeçte kalan kemikleri, sebzeleri ve baharatları atınız. (Et suyunun çok koyu olmasını istiyorsanız, yeniden tencereye boşaltıp orta ateşe oturtunuz. Et suyunu 1+1/4 su bardağı kadar buharlaşana kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten indirip soğumasını bekleyiniz.) Et suyunu kapaklı bir kavanoza boşaltıp, kullanacağınız zamana kadar buzdolabında saklayınız.

Not: Av hayvanlarından hazırlanan koyu et suyundan sos ve çorba yayılabilir. Hazırlanmasında sülün, keklik yada karaca kemikleri kullanılabilir.